Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO BRANCO

Variedades:

Chardonmay (80%) - Uruguaiana/RS
Sauvignon Blanc (20%) - Pinheiro Machado/RS

Safra:

2022

Vinhedos:

• URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m.

• PINHEIRO MACHADO/RS – SERRA DO SUDESTE

Altitude: 430m / Latitude: 31° 34' 37" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m.

Processo:

• Seleção e colheita manual.
• Desengace
• Prensagem
• Fermentação em tanquies de aço inoxidável com temperatura controlada 14ºC a 16ºC
• Maturação "sur lie" durante 6 meses em tanques de aço inox.

Produto:

• Álcool: 14%
• Acidez Total: 5,22 g/L
• PH: 3,53
• Açúcar: 1,27 g/L

Equilíbrio, cremosidade e frescor. Um vinho descontraído e convidativo.

Límpido e brilhante, de cor palha com reflexos dourados.

Intenso e elegante, revelando notas de frutas maduras, de polpa branca e notas florais.

BODEGA SOSSEGO
Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net| bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219

Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO ROSÉ

Variedades:

Cabernet Sauvignon (70%) – Uruguaiana/RS
Pinot Noir - base (30%) – Pinto Bandeira/RS

Safra:

2023

Vinhedos:

• URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA
Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m

• PINTO BANDEIRA/RS – SERRA GAÚCHA
Altitude: 710m / Latitude: 29° 08' 53" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m

Processo:

• Seleção e colheita manual.
• Desengace.
• Maceração pré-fermentativa
• Prensagem
• Fermentação em tanquies de aço inoxidável com temperatura controlada 14ºC a 16ºC
• Maturação "sur lie" durante 6 meses em tanques de aço inox.

Produto:

• Álcool: 12,9%
• Acidez Total 5,03 g/L
• PH: 3,48
• Açúcar: 1,89 g/L

Presente, com ótima harmonia entre fruta e acidez.

Brilhante e límpido, com tons vibrantes de salmão.

Fresco e intenso, predominando frutas vermelhas maduras e notas florais como rosas, violetas e cravo.

BODEGA SOSSEGO
Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net| bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219

Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO TINTO

Variedades:

Cabernet Sauvignon (50%) - Uruguaiana/RS
Cabernet Franc (40%) – Pinto Bandeira/RS
Sauvignon Blanc (10%) – Nova Prata/RS

Safra:

2023

Vinhedos:

• URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA
Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m

• PINHEIRO MACHADO/RS – SERRA DO SUDESTE
Altitude: 430m / Latitude: 31° 34' 37" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m

Processo:

• Seleção e colheita manual
• Desengace
• Fermentação e maceração pelicular em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 24ºC a 26ºC, durante 10 dias
• Fermentação malolatica natural
• Maturação sob as borras finas

Produto:

• Álcool: 13,6%
• Acidez Total: 5,83 g/L
• PH: 3,54
• Açúcar: 2,47 g/L

Vinho equilibrado, frutado e com vivacidade.
Pronto para beber no ano de sua safra.

Tom violácio brilhante e delicado, com bom aspecto.

Fineza e jovialidade, com predominância de frutas vermelhas maduras, com nuances de ervas de finas, flores e especiarias.

BODEGA SOSSEGO
Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net| bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219

Bodega Sossego

CAMP4ÑA

CAMP4ÑA BLANC DE BLANCS BRUT

Variedades:

Chardonnay (30%) - Uruguaiana/RS
Chardonnay (70%) - Pinto Bandeira/RS

Vinhedos:

• URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m.

• PINTO BANDEIRA/RS – SERRA GAÚCHA

Altitude: 710m / Latitude: 29° 08' 53" Sul Sistema de Condução: espaldeiras Solo: argila e pedras, com ótima drenagem e infiltração

Processo:

• Seleção e colheita manual
• Desengace
• Prensagem
• Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C
• Fermentação Malolática parcial
• 2ª fermentação na própria garrafa (método Tradicio
com maturação "sur lie" durante 12 meses.

Produto:

• Álcool: 12,6%
• Acidez Total: 6,6 g/L
• PH: 3,20
• Açúcar: 11,0 g/L

É um espumante fresco, com acidez equilibrada e boa cremosidade.

Cor amarelo palha com reflexos esverdeados, excelente aspecto e perlage.

O terroir de Uruguaiana traz aromas intensos de frutas tropicais, já o de Pinto Bandeira traz notas elegantes de frutas cítricas e florais. Além da mescla de regiões a maturação também confere notas de pão tostado e amêndoas.

BODEGA SOSSEGO
Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net| bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219

BODEGA SOSSEGO

Bodega Sossego

CAMP4ÑA

CAMP4ÑA CABERNET SAUVIGNON

Variedades:

Cabernet Sauvignon (30%) - Uruguaiana/RS
Chardonnay (70%) - Pinto Bandeira/RS

Vinhedos:

• URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul) Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m.

• PINTO BANDEIRA/RS – SERRA GAÚCHA

Altitude: 710m / Latitude: 29° 08' 53" Sul Sistema de Condução: espaldeiras Solo: argila e pedras, com ótima drenagem e infiltração

Processo:

• Seleção e colheita manual
• Desengace
• Prensagem
• Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14ºC a 16ºC
• Fermentação Malolática parcial
• 2ª fermentação na própria garrafa (método Tradicional), com maturação "sur lie" durante 12 meses.

Produto:

• Álcool: 12,6%
• Acidez Total: 7,3 g/L
• PH: 3,22
• Açúcar: 12,0 g/L

Boa cremosidade e equilíbrio. Um espumante exuberante e vivo!

Límpido e brilhante, com borbulhas finas e vigorosas, com leve tonalidade salmão e reflexos cor cobre.

Mescla frescor e elegância, notas cítricas, frutas vermelhas, florais como rosas e violetas, juntamente com pão tostado e frutos secos.

BODEGA SOSSEGO
Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net| bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219

BODEGA SOSSEGO

Bodega Sossego

CAMPAÑA

CAMPAÑA CHARDONNAY

Variedades:

Chardonnay (100%) - Pinto Bandeira/RS

Vinhedos:

• URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Área: 1,9 hectares
Altitude: 78 m
Latitude: 29° 54' 23" Sul
Plantação: 2004 e 2012
Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)
Densidade: 3.000 pés/ha.
Produção aproximada: 5.000 kg/ha.
Porta-Enxerto: Paulsen 1103
Solo: argila e pedras, com ótima drenagem e infiltração

Processo:

• Colheita e seleção manual.
• Desengace
• Prensagem
• Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14ºC a 16ºC
• Fermentação Malolática Natural e maturação sur lie durante 6 meses em barricas de carvalho americano (rotatividade entre barricas novas e usadas)

Produto:

• Álcool: 13,7%
• Acidez Total: 5,88 g/L
• pH: 3,62
• Açúcar: 1,93 g/L

Bom volume e untuosidade, com equilíbrio entre o corpo, carvalho e acidez.

Límpido e brilhante, de cor palha com reflexos dourados.

Complexo e elegante, com frutas de polpa branca e levemente cítricas. O envelhecimento em carvalho americano confere notas que lembram cookies, manteiga, mel e amêndoas.

BODEGA SOSSEGO
Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net| bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219

BODEGA SOSSEGO

Bodega Sossego

CAMPAÑA

CAMPAÑA CABERNET SAUVIGNON

Variedades:

Cabernet Sauvignon (100%) - Uruguaiana/RS

Vinhedos:

• URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Área: 1,9 hectares
Altitude: 78 m
Latitude: 29° 54' 23" Sul
Plantação: 2004 e 2012
Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)
Densidade: 3.000 pés/ha.
Produção aproximada: 5.000 kg/ha.
Porta-Enxerto: Paulsen 1103
Solo: argila e pedras, com ótima drenagem e infiltração

Processo:

• Colheita e seleção manual
• Desengace
• Maceração pré fermentativa, durante 3 dias
• Fermentação e maceração pelicular em pequenos tanques de aço inoxidável durante 22 dias, a 22-28ºC.
• Fermentação malolatica natural
• Maturação em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

Produto:

• Álcool: 14,6%
• Acidez Total: 5,18 g/L
• PH: 3,71
• Açúcar: 2,36 g/L

Taninos macios mesclam com cacau, tabaco e especiarias, decorrentes do estágio em carvalho francês e americano. Um vinho potente, com grande volume e intensidade.

Coloração intensa, com reflexos violáceos.

Intenso no olfato, com notas de frutas vermelhas maduras.

BODEGA SOSSEGO
Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net| bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219

BODEGA SOSSEGO